Pinches de mozzarellitas y papines con hígado



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Sal: A gusto
Manteca: 75 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Papines: 500 g
Higados de pollo: 500 g
Morillas: 150 g
Pimienta Negra: A gusto

Opcional

Té de frutas rojas:

Variante II

Cebollas Mini: 300 g
Agua: ½ L
Miel: 50 grs.
Albahaca: 10 Hojas
Bocconcini: 500 g
Vinagre: 100 cc

Preparación de la Receta

- Lave los papines.
- En una sartén caliente con *manteca* dore lentamente los papines con sal y pimienta sobre fuego bajo.
- Limpie los hígados de *pollo* y separe en dos partes.
- Remoje las morillas en té de frutas rojas.
- Escurra las morillas y pique groseramente.
- En una sartén caliente con *manteca* y aceite de oliva saltee los hígados de *pollo*.
- Incorpore las morillas y 50 gramos de *manteca*.
- Condimente con sal.
- Retire los hígados y corte en láminas.
- Realice una cruz en una cara de los papines y abra.

- Disponga los papines en cucharas especiales para presentación
- Espolvoree con pimienta negra recién molida y rellene con los hígados y las morillas.
- Rocíe con el fondo de cocción de los hígados.

Variante II

- En una *cacerola* con agua, miel y *vinagre* cocine las cebollas durante 30 minutos.
- En palillos para brochette intercale, *cebolla*, *albahaca* y *mozzarella*.
- Sirva en una fuente y rocíe con aceite de oliva.

Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pinches-de-mozzarellitas-y-papines-con-higado